

## ABSTRAK

Rifqi Nizar Darmawan, 2023. *Pelaksanaan Sanitas Hygiene Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Mercure Grand Mirama Surabaya*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana. Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd

Kebersihan adalah salah satu faktor yang sangat penting bagi kesehatan personel maupun lingkungan. Di dalam area kitchen kebersihan merupakan hal yang utama dalam menjalankan operasionalnya. Dalam Hotel Mercure Grand Mirama Surabaya yang merupakan Hotel bintang 4 di Surabaya harus memiliki kebersihan dapur yang baik.

Tujuan penelitian ialah untuk mengetahui pengaruh sanitasi & higiene pengolahan makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Mercure Grand Mirama Surabaya. Standart sanitasi hygiene yang dimiliki oleh Hotel Mercure Grand Mirama Surabaya telah diatur oleh team Audit TUV Rheinland. Untuk audit dilakukan dengan rutin tergantung dari lulus atau tidaknya sebuah audit, jika lulus maka rutinan tersebut akan berjalan dengan rentang waktu 1-2 tahun sekali audit. Namun jika tidak lulus, audit akan berjalan dengan kurun waktu 6 bulan sekali. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pihak hotel telah melaksanakan sanitasi hygiene dengan baik dan benar.

Dalam menjamah makanan mulai dari persiapan hingga ke penyajian semua berjalan dengan baik dan benar. Sehingga menghasilkan kualitas makanan yang baik untuk dikonsumsi oleh para pelanggan. Para staff juga menjaga kebersihan diri serta melakukan grooming demi menjaga higenitas penjamah makanan.

**Kata Kunci:** *Hygiene, Sanitasi, Hotel*

## ABSTRACT

Rifqi Nizar Darmawan, 2023. *Implementation of Sanitas Hygiene on Food Quality at Mercure Grand Mirama Hotel Surabaya*. Thesis, Family Welfare Vocational Education Study Program. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University. Supervisor: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd

Cleanliness is one of the most important factors for the health of personnel and the environment. In the kitchen area, cleanliness is the main thing in carrying out its operations. In Mercure Grand Mirama Sruabaya Hotel which is a 4-star hotel in Surabaya must have good kitchen hygiene.

The purpose of the study was to determine the effect of sanitation & hygiene of food processing on food quality at Mercure Grand Mirama Hotel Surabaya. The sanitary hygiene standards owned by Mercure Grand Mirama Hotel Surabaya have been regulated by the TUV Rheinland Audit team. For audits carried out routinely depending on whether or not an audit passes, if it passes, the routine will run with a period of 1-2 years audit. However, if it does not pass, the audit will run every 6 months.

Based on the results of the study, it can be concluded that the hotel has carried out sanitation hygiene properly and correctly. In touching food from preparation to presentation everything goes well and correctly. So as to produce good quality food for consumption by customers. The staff also maintain personal hygiene and grooming to maintain the hygiene of food handlers.

**Keywords:** *Hygiene, Sanitation, Hotel*